



HACCP rechnet sich?

Das Zauberwort der Lebens- und Futtermittelsgesetzgebung zu Fragen der Produkt- und damit Verbrauchersicherheit – **HACCP!**

Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene verpflichtet Lebensmittelunternehmer dazu, ein ständiges Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten, das auf den HACCP-Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Bestimmung der kritischen Punkte der Prozessstufen beruht.

HACCP – Systeme werden für Betreiber von Lebens- und Futtermittelunternehmen als nützliche Instrumente angesehen, um mit Lebens- und Futtermittel verbundene Gefahren zu beherrschen.

Nur, sieht das auch der Unternehmer, im Juristen-deutsch gerne „Betreiber“ genannt so?

Nicht jeder der etwas betreibt, denn

- allein der Begriff „**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint“ wirkt schon abschreckend, da der Umgang mit der englischen Sprache nicht gewohnt ist.

- da ist von
 - kritischen Prozessstufen
 - Flow Charts
 - chemisch, biologischen, physikalischen Gefahren
 - HACCP Team
 - Verifizierung

die Rede.

Das alleine riecht schon sehr nach Bürokratie, Dokumenten, Unterlagen und Administration ohne Ende.

- da sollte der „Betreiber“ nun seine Mitarbeiter auch noch schulen und hat selbst den Zugang in dieses „Gefahren-Labyrinth“ HACCP noch nicht gefunden.
- er sucht nach Möglichkeiten die Produktivität zu steigern und die Kosten zu stabilisieren. An Kostensenkung traut man sich gar nicht zu denken, es geht **einher** mit illegalem Handel, so die weitläufige Meinung – oder nicht?

Was aber tun wenn die europäische Gesetzgebung auf die Eigenkontrolle der Betreiber baut und die staatliche Kontrolle im Vertrauen darauf reduziert?

Beginnen wir nochmals ganz vorne:

Wie hieß das Zauberwort?

„HACCP“

nennen wir es

„7 Schritte zu mehr Produktsicherheit“

und weil wir gerade beim **Entzaubern** sind:

Geben wir dem, wie auch immer **umtriebigen**

„Betreiber“

seinen ihm zustehenden Namen

Unternehmer

zurück.

UnternehmerInnen **unternehmen** nichts, um ihre Kunden, die wir in diesem Fall als hungrige und durstige Lebewesen erkennen, zu gefährden.

Jene, die dies doch tun, seien hier als **„Kriminelle“** angesprochen und werden nicht weiter erwähnt, obwohl diese Spezies absolut nicht aussterben will.

Also, wir haben eine/einen UnternehmerIn und diese/dieser braucht nur 7 Schritte zu mehr Produktsicherheit gehen. Meist stellt sie/er dabei fest, dass sie/er den einen oder anderen Schritt schon mal gegangen ist, kennt also **Teile des Weges bereits**.

Um zu wissen, wohin sie/er ihre/seine Schritte lenken soll, ist ein **Flussdiagramm** (Flow Chart) nützlich. Es zeigt graphisch, welche Wege zum Beispiel Rohstoffe durch das Unternehmen nehmen und wo der Rohstoff in Gefahr ist, seine Eigenschaften zu verändern oder bei missbräuchlicher Verwendung Gefahr für die damit hergestellten Produkte droht.

Da kommt das HACCP Team zu seiner Geltung, es sind drei oder mehr Leute, die ihr jeweiliges Aufgabengebiet wie zum Beispiel Einkauf, Lagerwirtschaft, Lebensmitteltechnik, Werkstatt immer wieder kritisch beleuchten, um Schwachstellen im Arbeitsablauf zu erkennen (kritische Prozessstufen) und um gemeinsam zu überlegen, wie man diese **Schwachstellen** beseitigen kann.

Werden nun zum Beispiel Lagerbedingungen geändert, um damit eine **Schwachstelle** zu beseitigen, so gilt es auch danach sicherzustellen, dass diese Maßnahme den gewünschten Erfolg gebracht hat. Verifizierung ist das dafür gewöhnlich gebrauchte Zauberwort, wenn „Experten“ der/dem UnternehmerIn ein Rätsel aufgeben wollen.

Zur Frage der Bürokratie soll hier soviel festgehalten werden:

In Unternehmen werden Lieferungen durch Lieferscheine, Lohnzahlungen durch Arbeitszeitnachweise und Zahlungen anhand von Rechnungen verglichen und abgezeichnet.

Die Arbeitsschritte werden damit verbindlicher und nachvollziehbarer.

Wer die Zuverlässigkeit seiner eigenen Tätigkeit in Frage stellt, wird diese Art der Verbindlichkeit vermeiden. Kann dies die Arbeitsgrundlage in einem Unternehmen sein?

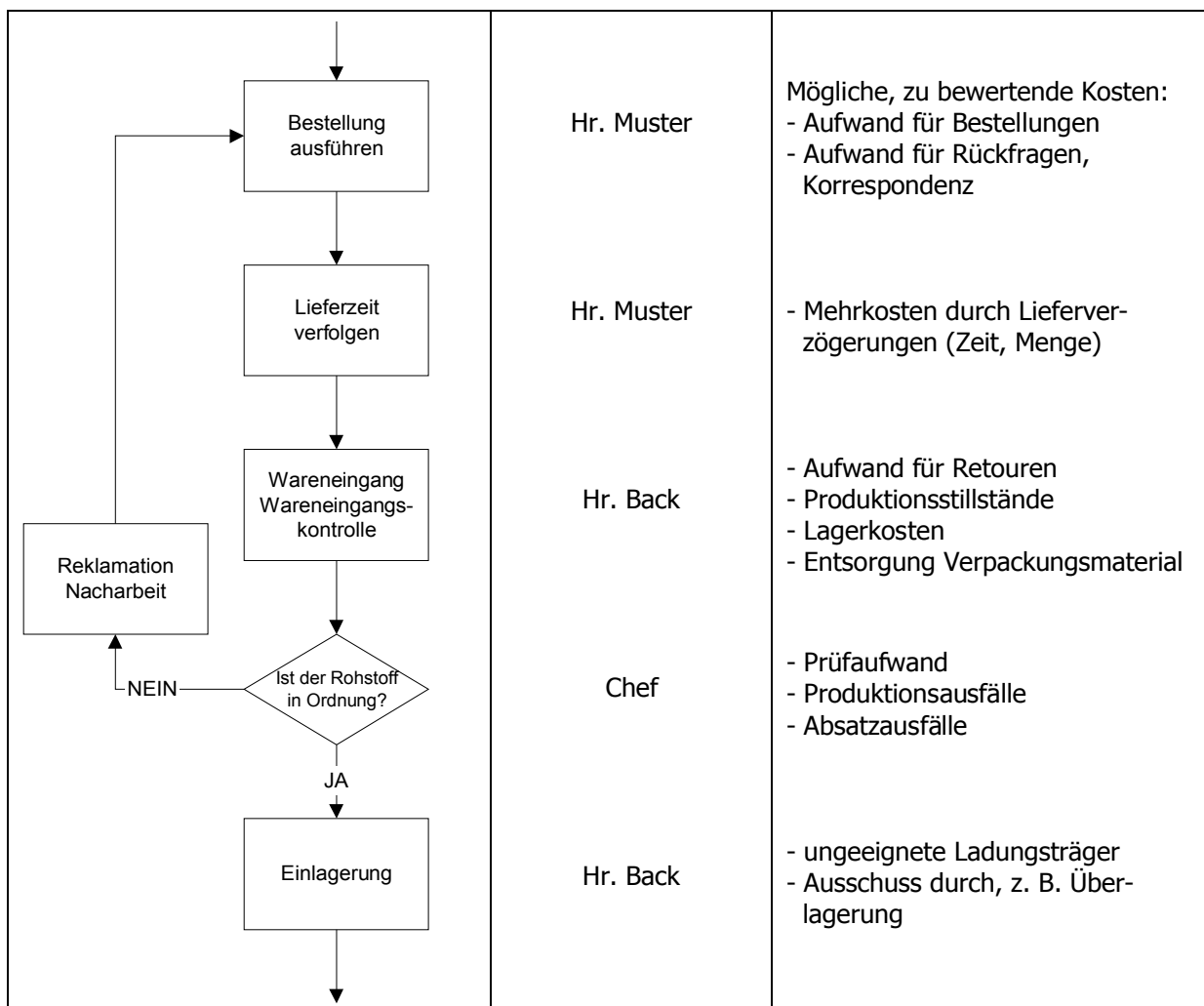
Ich sage NEIN!

Wenn Verbindlichkeit und Nachvollziehbarkeit die Arbeitsgrundlagen für unser TUN sind, wird klar, welche Arbeitsvorgänge durch Führen von Aufzeichnungen und Nachweisen begleitet und abgesichert werden. Damit reduziert sich der vermeintliche Mehraufwand, welcher gerne genannt wird, um Verbindlichkeit zu verhindern, auf nützliche Nachweisführung.

Was bleibt noch? - Die Frage der Kosten! - **HACCP rechnet sich?**

JA, wer die 7 Schritte zu mehr Produktsicherheit geht, wird Mehraufwendung allein schon für die Analysearbeit verbuchen müssen.

Möglichkeiten zur Gewinnsteigerung und Kostenreduzierung ergeben sich aber genauso. Bleiben wir bei den Rohstoffen und versuchen wir ein Teilstück des Weges mit dem Flussdiagramm aufzuzeichnen:



Wir haben damit den Arbeitsablauf dokumentiert, geregelt, wer welchen Arbeitsschritt verbindlich auszuführen hat und Hinweise auf veränderbare Kosten bekommen.

Die 7 Schritte zu mehr Produktsicherheit, von denen wir hier schon 4 gegangen sind, führen uns also auch zu den Kosten und dem Nutzen von Arbeitsschritten ⇒ **HACCP rechnet sich!**

Das oben genannte Beispiel gilt für eine Bäckerei, genauso wie für eine Brauerei oder eine Küche oder ...

Zusammenfassung:

Wir sind alle Verbraucher und vertrauen auf die Kontrollsysteme in der Lebens- und Futtermittelbranche. Um bei den UnternehmerInnen dieser Branchen die Entwicklung dieser Systeme zu fördern, braucht es in der jetzigen Phase eine für die UnternehmerInnen verständliche Sprache.

UnternehmerInnen unternehmen Dinge um etwas zu verändern und auch um wirtschaftlichen Erfolg zu haben.

In der Diskussion um die Frage der Produktsicherheit sollte die Möglichkeit, die Kosten und den Nutzen zu optimieren, vor der Aussage „es ist zu tun, da es gesetzlich vorgeschrieben ist“ rangieren. Damit erreichen wir **„HACCP rechnet sich!“** und auch jede/jeden UnternehmerIn.

Hermann Dietzinger